

RUBANS DE COURGETTES EN BEIGNET



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 courgettes
- 1 dl de bière
- 2 dl de lait
- 1 botte de menthe
- 150 gr de farine
- huile pour friture
- sel, poivre

Dans un saladier tamisez la farine, versez graduellement la bière et ensuite le lait et mélangez avec une cuillère en bois, en faisant attention à ne pas former de grumeaux, jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide, lisse et homogène.

Lavez puis hachez les feuilles de menthe, rajoutez-les à la pâte ; salez, poivrez, couvrez avec une pellicule de cuisine et faites reposer une heure au frigo.



Lavez et essuyez les courgettes, coupez les en rubans subtils en utilisant une mandoline ou un couteau économe.

Les plonger une à une dans la pâte et les déposer dans un bain d'huile frémissante.

Égouttez les au fur et à mesure qu'elles sont dorées, les déposer sur un papier absorbant pour éliminer la graisse en excès, saler légèrement et servir de suite.